

※(小)印は小学校、(中)印は中学校及び支援学校のみの献立になります。

学校給食センターから保護者の皆さまへ大事なお知らせです

令和8年度は、公立小中学校の学校給食費を完全無償化します。よって、令和8年度の保護者負担額は0円です。

(経緯)
令和8年度は国が主導する全国一律での公立小学校を対象とした「学校給食費の抜本的負担軽減」策が実施されます。さらに、四條畷市独自の子育て支援策として、公立中学校の学校給食費については、市が公費負担することを決定いたしました。

〈食物アレルギーの対応について〉

学校給食センターでは、アレルギーを持つ児童・生徒用の除去食及び代替食は、調理設備・人員等の関係から行っておりませんが、「アレルギー別表」を作り、情報提供しています。アレルギー別表には、鶏・卵・魚介・乳・大豆・小麦・ごまやナッツ類について、①～⑦の番号をつけたアレルギーが含まれているかを記載しています。配付を希望されるご家庭は、学校にご連絡ください。また、アレルギーの種類だけでなく、詳しい内容が必要な場合は、「食品内容表」を配付しますので、学校に申し出てください。(ただし、アレルギー別表には、*コンタミネーションに関する記載はしていませんので、ご了承ください。)

<*コンタミネーション> 食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合のことをいいます。

<※注意喚起表示の例> A: 同一製造ライン/使用によるコンタミ B: 原材料の採取方法によるコンタミ

A: 本品製造工場では小麦、卵を含む食品を生産しています。
B: 本品製で使用するしらすは、かきが混ざる漁法で採取しています。

消費者庁は、コンタミネーション(微量混入)の可能性が排除できない場合は、上記のような注意喚起表示を推奨していることもあり、食品メーカーが記載する場合があります。また、食品メーカーだけでなく、同一の釜や器具を使って調理を行う学校給食センター、パン・米穀工場においてもコンタミネーションの可能性があり、機械や器具の洗浄・消毒が適切になされているため、コンタミネーションの可能性ははるかに低いのですが、ご心配な食材があるときは、学校給食センターまでお問い合わせください。ご協力よろしくお願いいたします。

地場産物の使用について

今月は、四條畷市田原産のチンゲン菜・小松菜・青ねぎを使います。お米は四條畷産米(ヒノヒカリ)を使います。

チンゲン菜: 15日(水)
小松菜: 16日(木)
青ねぎ: 24日(金)

お米: 全ての米飯給食の日(月曜日・水曜日・金曜日)

★よく味わって 地元の味を知りましょう★

14日 こめこっぺパン ミートボールシチュー ポテトサラダ じゃがいも きゅうり ツナかん ホールコーン ホールコーン わふうクリーミードレッシング クラス1ぼん ぎゅうにゅう	15日 ごはん トックスープ ぶたにく たまねぎ にんじん たまねぎ はくさい たわさんチンゲンさい たけのこ ほしいたけ しょうゆ しお こしょう とりガラスープ あぶら みず れいぞうミニゼリー(りんご) 1コ ぎゅうにゅう	16日 スイーツポテトコッぺパン ベーコンのようふうに ポロニアカツ ポロニアカツ 1コ あぶら のむヨーグルト(ジョア・ストロベリー) 小学1年生のみさんの給食が始まります! 明日の金曜日(17日)は配りやすいように主食をごはんから、パンに変えています。	17日 バターパーカーパン ハンバーグ ハンバーグ 1コ トマトケチャップ クラス1ぼん ちゅう ④スライスチーズ ちゅう 中学校・支援学校 1まい ぎゅうにゅう
---	---	---	---

20日
ごはん
はるやさいのカーレライス
コーンフライ
トリミンチ
じゃがいも
たまねぎ
にんじん
しょうが
グリーンアスパラガス
たけのこ
にんにく
ポークガラスープ
トマトみずに
こめこのカレールー
しお
しょうゆ
あぶら
みず
パン皿

21日 きりめいりげんりょうコッぺパン やきそば フルーツミックス れいとういちごゼリー りんごかん おうとうかん パイカン ぎゅうにゅう	22日 わかめごはん だしまきたまご ぶたにくとやさいのしょうがに ぶたにく しょうが にんじん じゃがいも たまねぎ さんどまめ こんにゃく あつあげ みりん さとう しょうゆ けずりぶし あぶら みず だしまきたまご 1コ ぎゅうにゅう	23日 きりめいりコッぺパン マカロニシチュー フラン克福ルト ホイールマカロニ ぶたにく たまねぎ にんじん マッシュルーム ホールコーン グリーンピース あつあげ みりん さとう しょうゆ けずりぶし あぶら みず フラン克福ルト 1ぼん キャベツソテー キャベツ しお こしょう あぶら トマトケチャップ クラス1ぼん のむヨーグルト(アジ・ミルク・プレーン)	24日 ごはん たけのこのみそしる ぶたどん たけのこ にんじん あぶらあげ だいこん もち たわさんあおねぎ けずりぶし あかみそ いなかみそ みず ぶたにく あぶら たまねぎ グリーンピース しょうゆ りょうりしゅ さとう てんぷん みず ぎゅうにゅう
---	---	---	---

27日
ごはん
はっぼうさい
ひとくちやきいも
ぶたにく
イカ
ほしいたけ
にんじん
はくさい
たまねぎ
たけのこ
しるねぎ
あぶら
ポークガラスープ
しょうゆ
オイスターソース
しお
こしょう
てんぷん
みず
ひとくちやきいも 2コ
あぶら
ひとり2コずつ配って下さいね!

28日 げんりょうこくとうコッぺパン ポモドーロスパゲティ だいこんサラダ ツナかん だいこん きゅうり かんきつドレッシング クラス1ぼん ぎゅうにゅう	30日 ぶたにくとまめのポトフ ココアコッぺパン ブロッコリーいりチーズオムレツ ぶたかたローズ じゃがいも たまねぎ にんじん キャベツ しるねぎ ミックスビーンズ たまぎたけ あぶら ポークガラスープ しるワイン しお こしょう みず ミックスビーンズはひよこ豆 青えんどう豆 レッドキドニーです。	主な食材の産地について(2月24日~3月23日) 青ねぎ・小松菜・チンゲン菜 大阪(四條畷) エリンギ 長野 キャベツ 愛知・大阪 白ねぎ 鹿児島・鳥取 大根 鹿児島 豚肉 北海道・鹿児島・千葉 香川・福島 ささみ大葉梅肉フライ 北海道・宮崎 フライドポテト 北海道 桜もち 北海道・九州 国産オレンジジュース 和歌山 *産地の詳細や4月分の栄養価表は、ホームページに掲載しております。
--	---	--

ご入学・ご進級 おめでとうございます

春の日は差しがわりそそぎ、きれいな花も咲きほころぶ中、新学期が始まりました。今年度の給食は、小学2年生~中学3年生・支援学校は14日(火)、小学1年生は16日(木)から始まります。次の日の17日(金)は、金曜日なので、通常は米飯ですが、小学1年生が配食しやすいよう、主食が米飯からパンに変更になっています。

みなさんが毎日の生活を元気に過ごすことができるように、学校給食センターではおいしくて、安全・安心な給食を一生懸命作ります。

今年度もよろしくお願いたします。